ROLNIK

Bezpłatny dodatek do „Drwęcy".



Rok IX. Nowemiasto, dnia 3 października 1935. Nr. 37

Zbierajmy nasiona.

Aby praca ta nie poszła na marne, trzeba przystąpić do niej z pełną znajomością rzeczy. A więc przedewszystkiem zbierać można nasiona jedynie z egzemplarzy zdrowych, doskonale wyrośniętych i zachowujących wszystkie cechy swojej odmiany. Zbiór uskutecznia się w momencie, gdy nasionka doskonale dojrzały i w tym wypadku lepiej znacznie zbierać za późno, niż za wcześnie. Dojrzałość nasienia poznajemy po należytej barwie, połysku, stopniu twardości, zapachu i t. d. oraz po tem, że nasiona się oddzielają łatwo od rośliny macierzystej.

Nasiona, zebrane zbyt wcześnie nietylko źle kiełkują, ale jeszcze są pewne trudności z przechowaniem ich, bo łatwo pleśnieją, tęchną i wogóle tracą swą wartość.

Zbierając nasiona, nigdy nie należy ich odrazu wycierać, wyłuskiwać it.d. Zrywa się zawsze cały owoc, t. zn. strąk, główkę nasienia czy badyl kwiatowy. Zależnie od postaci tych owoców, wiążemy je w pęczki i wieszamy zawsze główkami do dołu w miejscach suchych i przewiewnych. Strąki, główki itp. niewielkie torebki nasienne umieszczamy w płaskich otwartych pudełkach tekturowych. Lepiej jeszcze celowi temu służą specjalne miseczki sklejone lub szyte z grubego, sztywnego papieru. W pudełkach tych suszy się nasionka ok. 2—3 tygodni.

Nigdy nie należy procesu suszenia przeprowadzać zbyt gwałtownie, np. na bardzo słonecznem oknie lub w bliskości pieca, gdyż wówczas nasienie pozbywa się wody zbyt prędko, czego następstwem jest pomarszczony wygląd nasionka oraz zmniejszona siła kiełkowania. W ten sposób dosuszone nasiona uwalniamy z torebek nasiennych i zsypujemy do torebek, pudełek i t. p., przedtem jeszcze suszymy je jednak przez jakiś tydzień, aby się ostatecznie wypociły. Nasiona, znajdujące się w owocach mięsistych, jak pomidory, dynie, ogórki itp. przedewszystkiem musimy uwolnić od okrywającego je miąższu.

W tym celu doskonale dojrzałe owoce układamy na słonecznych oknach, a gdy zaczną mięknąć (ale w momencie, gdy proces rozkładu się jeszcze nie rozpoczął), rozcina się je i wybiera nasiona przy pomocy drewnianej łyżki wraz z miąższem — kładzie się na sita — poddając je działaniu silnego strumienia wody, która oddziela same nasiona od miąższu.

Dobrze przemyte nasionka suszymy w miejscu zacienionem, ale suchem i powiewnem. Unikać należy trzymania np. nasion ogórków lub pomidorów, póki wilgotne na słońcu, bo czernieją i tracą na wartości. Oczyszczone nasiona, doskonale wysuszone, zsypujemy do torebek, zaopatrując je w w czytelny napis: gatunku, odmiany i dokładnej daty zbioru.

Wszystkie torebki układamy porządnie w pudełku, które ustawiamy gdzieś w spokojnem miejscu, gdzie ani wilgoć ani nadmierne gorąco nie ma dostępu.

Warunek ten jest koniecznym dla dobrego przechowania nasion.

Warto zbierać jest wszystkie te nasiona, co do których jesteśmy pewni, że one następnie wydadzą dobre rezultaty. Np. kwiaty z wyjątkiem motylkowych posiadają zdolność wzajemnego zapylania się; tak więc, jeśli mamy w ogrodzie bratki białe i fioletowe, to napewno otrzymamy mieszankę, — to samo da się powiedzieć o astrach, lwich paszczach, makach, malwach i t.p.

Z pośród letnich kwiatów tylko lewkonji nie warto zbierać, gdyż uprawa lewkonji na nasienie jest trudna.

Otrzymać nasiona roślin takich, jak kapustne, marchwie, rzepowate, pietruszki, buraka i t. p. jest łatwo i opłaci się zawsze z tem jednak zastrzeżeniem, że odpowiednie zimowanie wysadek nie napotyka na trudności. Od zdrowego przechowania „macior" przez zimę zależy powodzenie całej imprezy. Drugim również ważnym momentem jest odpowiednia selekcja tych roślin.

Z otrzymaniem i zbiorem nasion wszelkich maków, sałaty, szczawiu, szpinaku, kopru, anyżu, rzodkiewek, majeranku niema właściwie żadnego kłopotu i nie powinno się tego zaniedbywać.

Najwięcej się jednak opłaci zbiór nasion wszelkich grochów cukrowych, fasoli pieszej i tycznej oraz kukurydzy. Kukurydzę najlepiej przechowywać w kolbach niewyłuskaną — zdjąć ją z kolby dopiero przed samym siewem.

Piosenki dożynkowe z obchodu dożynek i 25-lecia Kółka Roln. w Sampławie.

Ułożył p. Witkowski.

Wyrósł oset na odłogu,
Wzięlim żniwo „Chwała Bogu"
Plon, niesiemy plon,
Wszystkim kółkom w dom.

Rozstawiajcie stoły, ławy,
Bo się wali gość niemały.
Plon niesiemy...

By to zboże plonowało,
Po sto korcy wydawało.
Plon niesiemy...

Bedzie centnar w lepszej kwocie,
Będziem chodzić w samem złocie.
Plon niesiemy...

. . . .

Dziś Boleszyn przywitajmy,
Nasamprzód mu zaśpiewajmy.
Plon, niesiemy plon,
Tamtym kółkowiczom w dom,

Tam, w Byszwałdzie jest grunt tłusty.
Sadzą tam dużo kapusty.
Plon niesiemy...

A w Czerlinie małe fury,
Są tam kamienie i góry.
Plon niesiemy...

Lubstynek z nim sąsiaduje,
We wszystkiem go naśladuje.
Plon niesiemy...

Grabowo szczerze pracuje,
Wciąż się pali i buduje.
Plon niesiemy...

Grodziczno jest dzisiaj z nami,
Ma kłopoty z mleczarniami.
Plon niesiemy...

Trochę strat mają Gryźliny
Na swych polach z kretów winy.
Plon niesiemy...

I Gierłoży plon dziś nieście,
Bo ich weksle są w proteście.
Plon niesiemy...

Kółko Jamielnik w kasacie,
Miejcie pamięć w każdej chacie.
Plon niesiemy...

Sąsiad, kółko Kazanice,
Uprawia samą pszenicę.
Plon niesiemy...

Nasze Kółko w Kurzętniku
Ma rasowe kukuryku.
Plon niesiemy...

Kryzys mają w Krotoszynach,
Widać to we wszystkich gminach,
Plon niesiemy...

Słaba rola jest w Kamionce,
W posagach dają tysiące.
Plon niesiemy...

W Lekartach wszystkim doradza
Serożyński, Kółek władza.
Plon niesiemy...

Lipinki uszczęśliwione,
Na chów bydła jak stworzone.
Plon niesiemy...

Lubawiacy uradzają,
Ze szkołami kłopot mają.
Plon niesiemy...

W Łąkorzu licho pracują,
Wciąż się kłócą, krytykują,
Plon niesiemy...

W Marzęcicach rozum mają,
Siłę wiatru wyzyskają.
Plon niesiemy...

W Mikołajkach piorunują,
Gdy komornicy fantują.
Plon niesiemy...

A w Brzoziu kombinowali,
Z Chorą Kasą skwitowali.
Plon niesiemy...

W Mrocznie fundamenta mają,
Z kieszeń złotówki znikają.
Plon niesiemy...

Nowemiasto mówi dumnie,
Wszystkie urzędy są u mnie.
Plon niesiemy...

Pono u was w Nowymdworze,
Macie dużo złotych w worze.
Plon niesiemy...

Wielkie i Małe Bałówki
Mają bardzo tęgie główki.
Plon niesiemy...

W Ostrowitem dobre krówki,
Tam sieją dużo cukrówki.
Plon niesiemy...

W Ostaszewie stale chcecie
Zostać w lubawskim powiecie.
Plon niesiemy...

Chodź, Prątnico, na dożynki,
Masz rasowe knurki, świnki.
Plon niesiemy...

W Omulu plon dobry mają,
Proszę Panów, tam gadają.
Plon niesiemy...

W Radomnie się każdy krząta,
Bo obfite plony sprząta.
Plon niesiemy...

W Rożentalu dumne główki,
Mają bardzo mleczne krówki.
Plon niesiemy...

Rakowice narzekają,
Przewłaszczenia nie dostają.
Plon niesiemy...

Pamiętajcie w Rumienicy
Nie dać przekroczyć granicy.
Plon niesiemy...

Swiniarc pięknie w dole leży,
Jednak zbiry trudno mierzy.
Plon niesiemy...

(Dokończenie nastąpi).

Przyspieszanie załatwienia podań w sprawie podatku gruntowego.

Wobec stwierdzenia, że prośby właścicieli posiadłości gruntowych o zmniejszenie wymiaru podatku gruntowego, wskutek zmniejszenia ogólnego obszaru, niekiedy załatwione są zbyt powolnie, ministerstwo skarbu rozesłało do wszystkich Izb Skarbowych okólnik, zalecający wydawanie natychmiastowe odpowiednich zarządzeń i dopilnowanie jak najszybszego załatwienia zalegających próśb i podań w tych sprawach.

W okólniku swym ministerstwo skarbu zaznaczyło, że prośby tego rodzaju winny być załatwiane możliwie szybko i najdłuższy termin ich załatwiania nie może przekraczać jednego roku.

KOMUNIKATY TRP.

Zapisy do Szkoły Rolniczej.

Szkoła Rolnicza w Brodnicy przypomina, iż od 1. XI. rb. rozpocznie się nowy rok szkolny, na który przyjmuje zapisy uczniów. Bliższe warunki można otrzymać wprost w Dyr. Szkoły w Brodnicy.

W sprawie zbytu na gęsi.

Pomorska Izba Roln. rozesłała pp. Prezesom Kółek Roln. komunikat o zakupie gęsi na skórki. Członkowie, posiadający odpowiednio białe gęsi mogą takowe zadeklarować niezwłocznie u pp. Prezesów Kółek. — Cena za gęsi jest o 20 proc. wyższa od cen targowych.

Kursy Staszyca.

Kursy korespondencyjne Staszyca rozpoczynają rok szkolny od 1. XI. rb.

Kto chciałby się kształcić w domu, nie opuszczając gospodarstwa, winien bezwzględnie z kursów tych korzystać. Zima jest tym okresem, gdzie trzeba pogłębić swoje wiadomości fachowe. Kursy Staszyca dają uczestnikom ich przy minimalnej opłacie zdrowy pokarm duchowy, który w obecnej sytuacji rolnictwa jest każdemu potrzebny.

Koniczyna czerwona.

Koniczyna czerwona jest najważniejszą z roślin pastewnych, do których zaliczamy jeszcze koniczynę białą, lucernę, seradelę, przelot, esparcetę i najrozmaitsze trawy. Koniczyna czerwona i lucerna nie udają się na ziemiach wybitnie lekkich.

Koniczyna czerwona wypełnia w gospodarstwie pięć następujących czynności: 1. służy jako pognój zielony dla okopowych i zbóż, ponieważ gromadzi azot z powietrza, 2. ściernisko jej jest do-



DZIAŁ KOBIECY

Grzyby.

Z grzybów mamy bardzo wiele smacznych potraw. Pod względem zawartości białka grzyby zajmują miejsce pośrednie między jarzynami a mięsem.

Nieraz grzyby jadalne i trujące są łudząco do siebie podobne. Zatrucie niemi jest bardzo niebezpieczne. Dlatego celem uniknięcia zatrucia zbierać należy tylko odmiany znane jako jadalne.

W starych, miękkich grzybach zawsze, skutkiem rozkładu białka, tworzą się trucizny. Zebrane grzyby, leżąc dłużej, zaczynają się psuć; trzeba więc koniecznie najdalej w ciągu doby oczyścić je i zużyć.

W naszych lasach wszędzie grzybów ubywa, bo je niszczymy nieumiejętnem zbieraniem. Dużych, głęboko osadzonych grzybów nie należy wyrywać, tylko **ścinać** tuż nad ziemią, żeby, po obnażeniu, skutkiem dostępu powietrza nie wysychała grzybnia, dostarczająca pokarmu grzybom, które przestaną rosnąć w tem miejscu. Do zbierania trzeba koniecznie użyć koszyka ze sztywnem dnem, żeby grzyby się nie gniotły, a przed włożeniem do kosza należy je oczyścić z ziemi, igieł itp.

Po przyniesieniu do domu trzeba grzyby zaraz rozłożyć pojedyńczo, przechować w chłodzie, a najdalej następnego dnia przyrządzić do jedzenia lub **przerobu.**

Podajemy kilka sposobów przyrządzania grzybów (stosowanych zagranicą).

Młode grzyby użyć w całości, u starych trzon czyli korzeń, o ile robaczywy, odrzucić. Gdzie potrzeba kapelusz obciągnąć ze skórki. Grzyby obmyć szybko i nie zostawiać w zimnej, a szczególniej w ciepłej wodzie, bo wyługuje dużo rozpuszczalnego białka i soli pokarmowych. Zaraz po umyciu cieniutko pokrajać. Nie gotować grzybów w wodzie, bo same mają jej bardzo dużo, powinny się dusić z cebulą ok. 15-20 min. we własnym soku, którego nie należy wylewać, gdyż zawiera dużo pożywnych składników. Potem doprawić masłem, ewtl. i śmietaną, wreszcie osolić.

Przed smażeniem grzybów wpierw je udusić, a otrzymany sok użyć do zup i sosów. Takie podduszone grzyby mniej wypuszczają soku, mniej zużywają tłuszczu i szybkiej się smażą. Od zbyt długiego smażenia grzyby stają się twarde i mniej strawne. Aby były bardziej strawne dodać do gotujących się 2 razy na koniec noża oczyszczonej sody.

Suszenie jest najstarszym sposobem przechowywania grzybów. Przed suszeniem nie myć ich, tylko oczyścić suchą ścierką lub szczotką. U nas suszą grzyby nanizane na sznurki, zagranicą system ten zarzucono jako zbyt powolny; krają je tam w cienkie plasterki, suszą w słońcu lub letnim piecu lub w suszarniach. Grzyby suszone przechowuje się w przewiewnych woreczkach w suchem miejscu. Najlepszym jednak sposobem zakonserwowania grzybów jest sterylizacja, gdyż zachowują przy tem swój kolor, smak i zapach. Najpierw trzeba je obgotować, a potem sterylizować w słojach szklanych. Sok otrzymany przy obgotowaniu przecedzić przez płótno i zalać nim grzyby w słoju. Nadmiar soku użyć do zup, sosów lub na ekstrakt. Pierwszy raz zależnie od wielkości słojów sterylizować $1-1^1/_4$ godziny, a po 3—7 dniach powtórzyć. Podwójnie sterylizowane grzyby przechowują się niezmiernie długo (do 4 lat).

Doskonałym dodatkiem do zup i sosów jest też proszek z grzybów. Dokładnie ususzone grzyby miele się w młynku od kawy i przechowuje w

---

brym przedplonem, gdyż koniczyna dobrze ocienia ziemię podczas wzrostu, a więc utrzymuje wilgoć, nie pozwalając jednak na rozwój chwastów, 3. koniczyna wsiewana w owies, jęczmień albo żyto nie wymaga oddzielnej pracy sprzężajnej, co daje oszczędności w gospodarce siłą pociągową, a ponadto pozwala na uregulowanie robót jesiennych, względnie wiosennych, 4. koniczyna dostarcza paszę zieloną i suchą, bogatą w białko, wreszcie 5. zasiana z trawami na użytek kilkuletni, przekształca się w doskonałą łąkę przemienną lub dobre pastwisko. Ten ostatni sposób wykorzystywania koniczyny opłaca się szczególnie w klimacie suchym.

Oczywiście uprawa koniczyny zależy od typu i organizacji gospodarstwa. Tam, gdzie gospodarstwa posiadają mało łąk, uprawa koniczyny zyskuje na wadze, zwłaszcza, jeżeli gospodarstwa mają kierunek hodowlany.

Tutaj koniczyna spełnia rolę pastwiska i łąki, ponieważ mało mamy warsztatów rolnych, które zdobyłyby się na założenie trwałego pastwiska, względnie na odwodnienia, wapnowanie, podsiew i nawożenie łąk.

Ażeby mieć dobry pokos koniczyny, wsiewa się ją **nie w zboża jare, ale na jesieni w żyto.** Przez zimę chroni ją kożuch żyta, a po żniwach otrzymujemy obfity pokos ściernianki. Sianie w owies jest dlatego niekorzystne, że owies, posiadając liście o wiele szersze niż żyto, odbiera światło rosnącej w nim koniczynie i przez to nie pozwala jej dostatecznie wzmocnić się przed zimą.

Ażeby otrzymać dobry pokos koniczyny, należy siać ją wcześnie na jesieni, oczywiście ściernianką zimą, stosować nawożenia fosforowo-potasowe i o ile tylko można przykryć na zimę mierzwiastym nawozem.

Pastwisko koniczynowe daje wprost nieocenioną paszę dla macior i dla prosiąt. Zwłaszcza młodzież chlewna, przygotowana do tuczenia na dobrem pastwisku koniczynowem daje duży i szybki przyrost mięsa dobrego gatunku. Odpowiednio zorganizowane pastwisko koniczynowe można wykorzystać od początku maja do końca września. Z obliczeń wynika, że z 1 ha zbiera się 260 ctr. metrycznych zielonej paszy, co daje około 4.300 jednostek pokarmowych. Ponieważ 4 jednostki pokarmowe zużywa świnia na wyprodukowanie 1 kg. mięsa, a więc 1 ha koniczyny pozwala na wyprodukowanie przeszło 100 kg. świniny.

słojach lub butelkach o szerokiej szyjce, szczelnie zatkane, aby nie zwilgotniały. Dobrze przygotowany ekstrakt grzybowy jest smaczniejszy od Maggi i innych przypraw. Grzyby gotujemy we własnym soku, ale bez dodatku sody. Sok cedzi się, soli i przyrządza gęsty jak syrop. Pierwszy raz wygotowane grzyby zalewa się wodą, gotuje drugi raz znacznie silniej, a grzyby się wyciska. Obydwa soki po zgęszczeniu łączą się razem.

Do skarmiania inwentarza można używać wszystkich odmian grzybów niejadalnych (byleby nie trujących). Jedni fachowcy radzą dawać świniom grzyby na surowo, byle nie zgniłe, a inni gotowane jako dodatek do kartofli. Spasając grzyby oszczędzamy białka.

Dla drobiu po stopniowem przyzwyczajeniu można używać na surowo grzyby stare i robaczywe. Najczęściej suszone grzyby mielą i spasają je drobiem zimową porą, dodając do miękkiej karmy (do gotowanych kartofli lub otrąb). W tym celu nawet suszą starsze i bardziej robaczywe grzyby — wogóle odpadki.

Niedobrze dosuszone grzyby (do przechowania) robaczywieją. Wówczas grzyby włożyć na patelnię lub brytwannę i powoli podgrzewać. Robaki wyjdą i na blasze się usmażą. Robaki użyć dla drobiu, a grzyby do potraw mogą być nawet użyte.

Fachowcy twierdzą, że stary drób, karmiony grzybami, prędzej dostawał piór i zaczynał się nieść, a kurczęta bardzo dobrze rosły. Najchętniej jadły grzyby zagotowane z niewielką ilością wody i po rozdrobnieniu dodawane do miękkiej paszy. Zgniłe, niezdatne do skarmienia grzyby można zużyć na kompost.

KĄCIK MODY.

Co modne...

...peleryny z wierzchu wełniane i podbite aksamitem lub naodwrót.

...spódniczki krótkie i gładkie do kostjumu.

...kostjumy, płaszcze lub suknie szamerowane taśmą, sutaszem, sznurem i frendzlą na wzór munduru huzarskiego i obszyte galonem futra płaskiego.

...fantazyjne guziki.

...bluzki w formie obcisłych kamizelek.

...kamizelki bez rękawów pod kostjum lub płaszcz na chłodne dni.

...bursztyn, najmodniejsza biżuterja.

...bolerka, a raczej, t. zw. serdaczki, które upiększają bluzeczki i są haftowane perłami lub nitkami srebrnemi lub złotemi. Czasem całe są z lamy lub brokatu.



W Anglji zachowały się różne zwyczaje ślubne: pod nogi młodej pary po opuszczaniu kościoła sypie się ryż, a oprócz tego młodzi państwo karmią konie, co ma zapewnić szczęście małżeńskie.

Przepisy gospodarskie

Sałatka szczypiorkowa.

Małą bułkę otrzeć zwierzchu, zalać filiżankę mleka, a gdy rozmoknie, przetrzeć przez sito, dodać parę twardych żółtek, białka drobno posiekane, 2 łyżki drobno pokrajanego szczypiorku i łyżkę oliwy, w końcu zaprawić octem, solą i cukrem.

Barszcz grzybowy z uszkami. — Kotlety cielęce siekane. — Sałata z selera. — Szarlotka z jabłek w czarnym chlebie.

Ugotować rosół z jarzyn z kilku grzybkami, dodać do przecedzonego łyżeczkę masła i zagnieść uszka z ciasta, jak na drobny makaron, nadziane siekanemi grzybkami przesmażonemi z masłem i cebulką. 200 g. cielęciny bez kości przepuścić przez maszynkę. dodać bułeczkę, rozmoczoną w mleku, jajko, trochę soli, gałki muszkatowej, wyrobić doskonale aż od rąk odstanie. Formować kotlety, maczać w bułeczce i smażyć na maśle lub smalcu. — 200 g. selera odgotować, obrać z łupiny, pokrajać w plastry, osolić, polać cytryną i oliwą, kto lubi — nieco ocukrzyć. — Ogniotrwałą salaterkę, wysmarowaną masłem z 150 g. tartego, czerstwego, czarnego chleba, 150 g. drobno pokrajanych jabłek, 100 g. cukru, 60 g. masła. Kłaść rzędami chleb, jabłka i cukier. Na wierzch położyć masło i miód. Wstawić na 40 minut do średnio gorącego piecyka. Podawać w tem samem naczyniu — do tego zimne mleko.

Zupa kalafiorowa „purè”.

Ugotować rosół zwyczajny z podróbek kurzych, cielęciny, kości lub kawałków mięsa, dodać jarzyny. 2 duże kalafiory obgotować w osolonej wodzie, podzielić na kwiatki i dać do rosołu, przefasować przez sitko rzadkie. Następnie z łyżki masła i mąki zrobić białą zasmażkę, rozpuścić zupą i zagotować. W wazie rozbić dobrze 2 żółtka z łyżką zimnej wody, a potem zalać to wrzącą zupą, mieszając ciągle, aby zupa nie ścięła się, ale była jednolita. Do zupy tej podać można paszteciki.

RADY PRAKT.

Nie karmić zwierząt chlebem spleśniałym.

Spleśniały chleb bywa powszechnie zużywany na karmę dla drobiu. Jest to jedna z najgroźniejszych błędów, spotykanych bardzo często w gospodarstwie. Spleśniały chleb działa trująco, wywołuje kolkę i opuchnięcie wątroby albo zapalenie kiszek i otrzewnej. Te same własności trujące posiada spleśniały makuch. By pleśń w chlebie czy makuchu uczynić nieszkodliwą w paszy dla zwierząt należy go przed użyciem zagotować.